MANUAL DE

Cocina contra reloj

¡y muy rica!

por Blanca Cotta

CUADERNO 15

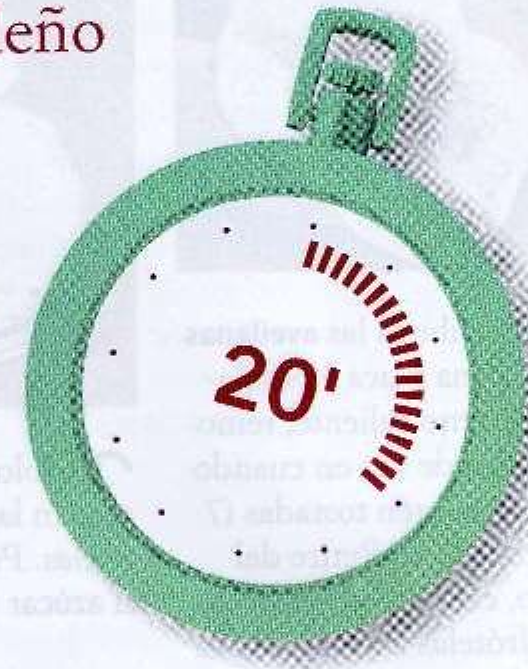
Dulzuras SOS

Para sacar de la galera

Clarín

Quindins

Masitas de coco de origen brasileño



Otra posibilidad para tener resueltas en poco tiempo unas dulzuras retentadoras • Nada más sencillo que preparar un almíbar a punto de hilo fuerte y mezclarlo con yemas, coco y manteca • Se cocinan apenas unos minutos en moldecitos para tarteletas y se colocan en pirotines para que los golosos se hagan una fiesta...

INGREDIENTES

una taza de agua (tamaño desayuno)
250 gramos de azúcar y cantidad extra para espolvorear los moldes
8 yemas
una taza (tamaño té) de coco rallado
una cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de manteca derretida y extra (sin derretir) para los moldes

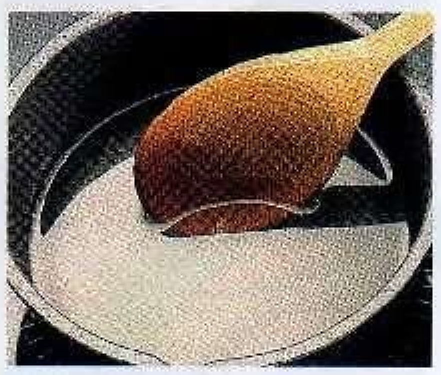
TENGALO EN CUENTA

Puede cocinar la mezcla en un molde único, tipo savarín, bien enmantecado y espolvoreado con azúcar. Una vez desmoldado, rellene el hueco con dulce de leche mezclado con crema batida. Claro, el tiempo de cocción es mayor.

UTENSILIOS

cacerolita
cucharas (común y de madera)
cucharita
bols (2) y batidor de alambre
moldecitos lisos de tarteletas de 5 centímetros de diámetro (algo profundos)
pirotines
taza de un cuarto litro o medidor

Preparación



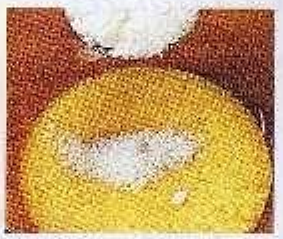
1 Ponga el **agua** y el **azúcar** a fuego fuerte. Revuelva con cuchara de madera hasta que el azúcar se funda. No revuelva más y deje hervir 10 minutos.

2 Mientras tanto, bata las **yemas** en un bol con batidor de alambre.

3 Una vez logrado el almíbar a punto de *hilo fuerte,* páselo a un bol para entibiarlo y agréguelo de a poquito a las yemas batidas.

SECRETITO I

Si le sobra **coco**, guárdelo en un frasco o envase con cierre hermético para que la humedad no altere su sabor.



4 Incorpore a la mezcla el **coco rallado**, la **manteca** derretida y la cucharadita de **esencia de vainilla**.

5 Unte generosamente con manteca los moldes individuales y espolvoréelos con azúcar.

6 Distribuya la mezcla en los moldecitos, llenándolos hasta los dos tercios de su capacidad, no más.

7 Cocínelos a bañomaría en el horno unos 10 minutos, hasta que saquen panza y estén firmes.

8 Desmóldelos en caliente y póngalos enseguida en pirotines. Sírvalos fríos.

SECRETITO II

Antes de hacer el postre, pruebe el **coco rallado** que compró. Si estuviera rancio, estropearía cualquier fórmula, por buena que sea.

Galletitas de manteca

Fantasías para endulzarse la vida

Más de una vez compré las importadas y me llevé una decepción de aquéllas • Por eso le propongo que se dé el gusto de hacerlas ¡ya! y devorarlas en unos segundos • A partir de esta masa podrá inventar toda clase de fantasías: por ejemplo, agregarles un relleno para convertirlas en alfajorcitos ¡o las glotonerías que a usted le gusten...!

INGREDIENTES

100 gramos de manteca blanda y extra para la placa
tres cuartos de taza de azúcar impalpable tamizada
3 cucharadas de huevo batido
una cucharadita de esencia de vainilla
una taza y cuarto de harina y extra para espolvorear
media cucharadita de bicarbonato de sodio
200 gramos de chocolate cobertura

TÉNGALO EN CUENTA

¿Variante? Corte discos de 7 centímetros y a la mitad quíteles el centro. Cocine las piezas y, una vez frías, una un disco entero y uno agujereado con glasé real. Rellene el centro con jalea de membrillo disuelta a bañomaría.

UTENSILIOS

bol y bolsita para freezer
cuchara y cucharita
palote y espátula larga
cortapastas de distintas formas
cacerolita para bañomaría
pincel o espátula para pintar con chocolate
placas para horno
taza de un cuarto litro o medidor

Preparación

1 Mezcle en un bol y con cuchara de madera, la **manteca**, el **azúcar impalpable**, el **huevo** batido, la **esencia de vainilla** y la **harina** tamizada junto con el **bicarbonato**. Forme un bollo, envuélvalo en una bolsita de freezer y llévelo al ídem unos 10 minutos.

2 Enharine la mesa y el palote y estire la masa por partes dejándola finita. Despéguela de la mesa con una espátula y recórtela de la forma que desee. Levante las galletitas con la espátula y apóyelas sobre placas enmantecadas. Una los recortes y haga más masitas.

SECRETITO I

Como esta masa es muy tierna, la dejamos descansar un ratito en el *freezer* para manejarla con más facilidad.

3 Cocine las galletitas en horno caliente, entre 5 y 7 minutos, hasta que estén sequitas pero pálidas.

4 Mientras las galletitas se cocinan, ponga a disolver el **chocolate cobertura**, rallado, en una cacerolita a bañomaría suave.

5 Una vez frías las galletitas, báñelas parcialmente con el chocolate cobertura.

6 Acomode las galletitas sobre una placa y estaciónelas en la heladera hasta que el chocolate se endurezca. Guárdelas en latas bien cerradas... ¡si lo/a dejan, claro!

SECRETITO II

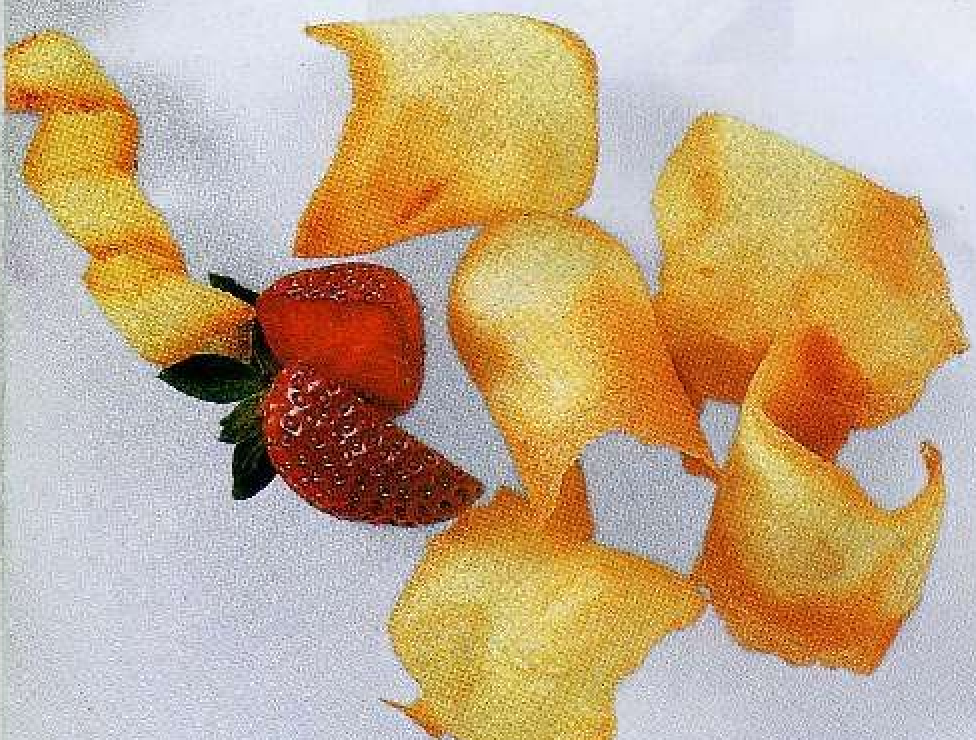
Una los ingredientes *rápidamente*. Las masas con mucha manteca no deben trabajarse demasiado pues se altera su textura.

UNA DOCENA Y MEDIA · $ 2 PESOS

Tejas de almendras

Decorativas y refáciles de hacer

15'



Son muy frágiles y parecen complicadas de preparar • Sin embargo, en cuanto se ponga canchero/a con esta receta... ¡querrá lucirse todos los días! • Estas tejas (las famosas tuiles francesas) ¡se comen tan rápido como se hacen! • Y si compra las almendras en escamas, ¡le llevarán menos tiempo todavía! • La gran tentación

INGREDIENTES

- *50 gramos de almendras peladas (si las consigue repeladas mejor, es decir sin la piel marrón)*
- *2 claras*
- *100 gramos de azúcar*
- *50 gramos de harina*
- *50 gramos de manteca derretida y extra para la placa*

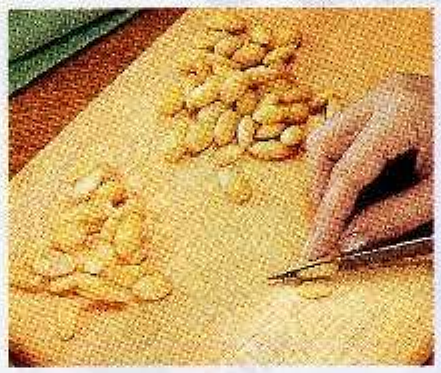
TENGALO EN CUENTA

Con esta misma fórmula usted podrá hacer tulipas, que, al igual que las tejas, son excelentes para guarnecer helados. Para esto, moldee la pasta sobre las placas en forma circular y con un espesor no tan fino como las tejas. Una vez cocidas, levántelas una por una con una espátula e inviértalas sobre vasos puestos boca abajo sobre la mesa. Presiónelas suavemente con una servilleta, para que los bordes se ondulen como tulipas. Una vez frías, retírelas del vaso con manos de hada... Son deliciosas y muy paquetas.

UTENSILIOS

- *bols (2) y colador*
- *tabla y cuchillito filoso no dentado*
- *batidor de alambre*
- *cucharas (común y de madera)*
- *palote angosto*
- *espátula y pincel*
- *placa para horno*
- *vaso medidor*

Preparación



1 Ponga las **almendras** en un bol y cúbralas con **agua** hirviendo. Déjelas 5 minutos, cuélelas y quíteles la piel marrón. Con un cuchillo filoso, córtelas a lo largo en escamas. Reserve.

2 Ponga en un bol las **claras**, agregue el **azúcar** y bata sólo hasta unir los ingredientes. Incorpórele la **harina** y la **manteca** derretida.

3 Ahora, únale las almendras fileteadas.

SECRETITO I

Si las tejas se endurecen y no puede moldearlas, vuelva a colocarlas en la placa e introdúzcalas *unos segundos en el horno*. Enseguida se ablandarán nuevamente.

4 Enmanteque una placa y caliéntela en el horno encendido al máximo.

5 Retire la placa del horno, vierta en ella una cucharada de la pasta de almendras y, con la cuchara, extiéndala hasta dejarla transparente y con forma caprichosa: ovalada... rectangular... cuadrada...

6 Cocine las tejas en horno recaliente, unos 3 minutos por tanda, hasta que comiencen a dorarse (ojo... ¡que enseguida se queman!).

7 Enmanteque un palote (si es angosto, mejor...) o el mango de la cuchara de madera. Cuando las tejas estén apenas doradas, retire la placa del horno, levántelas de a una con espátula y póngalas *a caballo* del palote. De éste modo, al enfriarse, se arquearán... como tejas.

8 Siga haciendo más masitas con la misma técnica pero recuerde que, a medida que las haga, se acortará el tiempo de cocción. Póngalas en un plato... ¡y convide!

SECRETITO II

Una vez frías, las tejas pueden guardarse en *latas herméticas* para que no les entre humedad.

Coquitos amarillos

Menos trabajo... ¡imposible!

No se va a poder quejar • Se preparan apenas con cuatro ingredientes, le llevará un tiempo mínimo hacer la pasta y los conitos respectivos, y tendrá que ponerlos en horno caliente sólo hasta que se les tueste la nariz • Le van a salir tan ricos que deberá pensar en la segunda vuelta o guardarlos muy bien escondidos así duran un poco más

INGREDIENTES

200 gramos de yemas (péselas sí o sí en una balanza)
200 gramos de coco
200 gramos de azúcar molida, y cantidad extra
una cucharadita de esencia de vainilla
manteca y harina para la placa

TÉNGALO EN CUENTA

Con la misma técnica para moldearlos, podrá hacer "coquitos blancos". Para esto prepare la siguiente mezcla: bata dos claras a punto nieve y agrégueles, de a poco, media taza de azúcar, hasta integrarla toda. Siga batiendo hasta obtener un merengue duro. Recién entonces, incorpórele dos tazas de coco rallado y una cucharadita de esencia de vainilla. Mezcle bien la preparación para integrar todos los ingredientes. Haga los conitos como le indicamos en la receta principal y cocínelos de idéntica manera.

UTENSILIOS

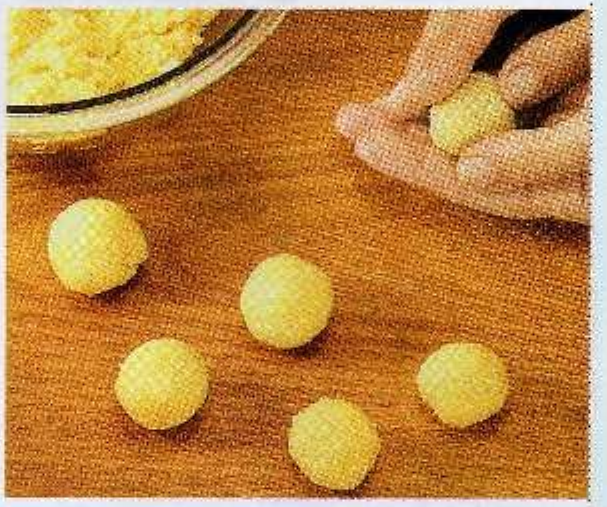
balanza
bol
cuchara y cucharita
platito
placas para horno
pirotines

Preparación

1 Coloque en un bol las **yemas**, el **coco**, el **azúcar** y la **esencia de vainilla**.

2 Lávese bien las manos y amase todos los ingredientes hasta unirlos en una pasta húmeda.

3 Vierta azúcar extra en un platito. Tome una pequeña porción de pasta (del tamaño de una nuez) y déle forma de bolita.



SECRETITO I

La cocción debe ser rápida para que no se sequen. Un buen coquito debe ser *apenas doradito por fuera y húmedo por dentro.*

4 Haga rodar suavemente la pelotita en el plato de azúcar molida.

5 Apoye la pelotita en la mesa, pellízquele la nariz y déle forma de cono.

6 Modele igual el resto de la pasta y, a medida que lo haga, ponga los conitos sobre placas **enmantecadas** y **enharinadas**.

7 Colóquelos en horno bien caliente, sólo hasta que se les dore el piquito (entre 5 y 7 minutos, aproximadamente).

8 Retire la placa del horno, despéguelos cuidadosamente con espátula y, cuando se enfríen, ubíquelos en pirotines.

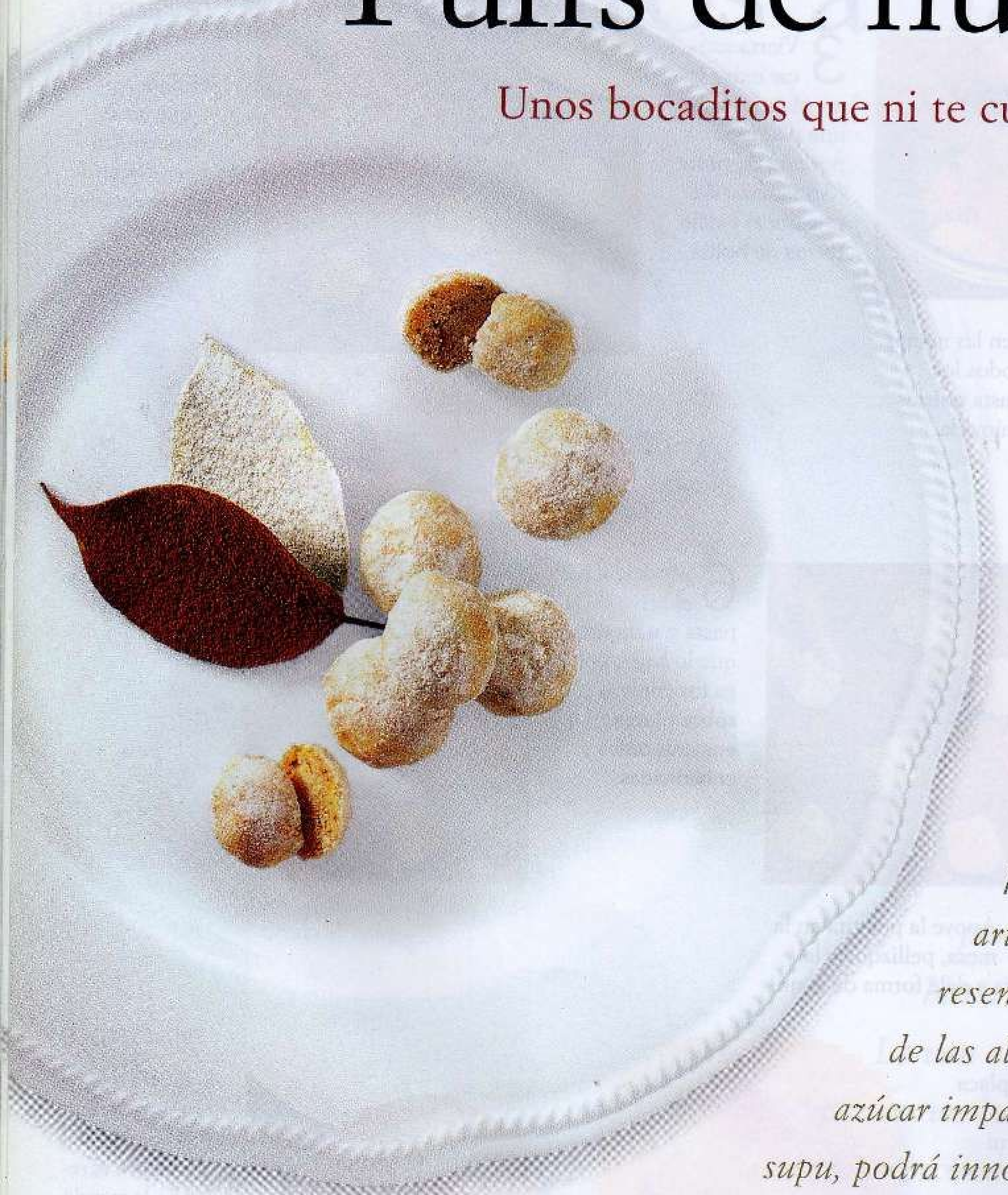
SECRETITO II

Si quiere que los conitos amarillos queden más húmedos, agregue a la mezcla una cucharada gorda de **miel**.

3 DOCENAS   ($) 3 PESOS

Puffs de nueces

Unos bocaditos que ni te cuento



Para continuar con el espíritu de esta colección, se hacen en pocos minutos y son una delicia • Apenas los ponga en la boca... ¡crash!, desaparecerán por arte de magia • Unas dulzuras resencillas con el delicioso gustito de las almendras y cubiertas con azúcar impalpable • Aquí también, por supu, podrá innovar y terminarlas a piacere...

INGREDIENTES

100 gramos de nueces peladas
una taza de harina
100 gramos de manteca blanda
una cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de azúcar molida
tres cuartos de taza de azúcar impalpable

TÉNGALO EN CUENTA

¿Quiere una variante para la presentación? Con esta misma pasta, estirada bien pero bien finita sobre la mesa enharinada (y con el palote ídem), puede cortar tapitas miniatura y hornearlas igualmente sobre placas forradas con papel blanco. Una los recortes y trate de obtener la mayor cantidad posible de discos. Una vez horneados y fríos, únalos de a dos con dulce de leche de repostería y pínteles la cabeza con chocolate cobertura previamente disuelto. El resultado será... ¡unos alfajorcitos soirée de locura!

UTENSILIOS

palote
cuchara y cucharita
taza de un cuarto litro o medidor
placa para horno
papel blanco, varias hojas
colador o tamiz
pirotines chicos

Preparación

1 Triture las **nueces** con el palote de amasar y resérvelas.

2 Ponga sobre la mesa la **harina**, la **manteca**, las nueces, la **esencia de vainilla** y el **azúcar** molida.

3 Una con las manos todos los ingredientes tratando de amalgamarlos en un bollo. Y lo logrará: ¡sale un bollo así de pesadote!

4 Forre una placa para horno con 2 o 3 capas de papel blanco (¡y claro que sirven las hojas de escribir a máquina!).

SECRETITO I

Estos bocaditos se cocinan en horno bien caliente para no malograr su textura. Y se trata de *secarlos (sin dorar)* para que la nuez no modifique su sabor.

6 Cocine las bolitas en horno caliente hasta que se hinchen y empiecen a ponerse rubias (pero no doradas): calcule entre 10 y 12 minutos. Luego pase el **azúcar impalpable** por un colador o tamiz y sígame.

5 Tome pequeñas porciones de masa y moldéelas en forma de avellanas (o nueces subdesarrolladas...). A medida que las haga, acomódelas sobre la placa forrada.

7 Apenas las bolitas estén secas, retire la placa del horno y ahóguelas, allí mismo y usando un colador, con el azúcar impalpable.

8 Recién cuando los *puffs* estén fríos, despréndalos con cuidado (son muy frágiles...) y colóquelos en pirotines. ¡Claro que, fríos, también pueden conservarse en latas bien cerradas para tenerlos de reserva!

SECRETITO II

Tamizamos el **azúcar impalpable** sobre los puffs recién sacados del horno para que, en contacto con la superficie caliente, se les forme una corteza azucarada.

Crocantitos de avena

Con el café, una maravilla

Llevan además nueces y pasas • Una verdadera delicia y tan fáciles de hacer... ¡que apenas quiera acordar ya estarán listos para convidar! • Ideales para variar como guste con ciruelas tiernizadas o dátiles picaditos o cubrirlos con una capa de chocolate • Unica recomendación: no se pase con el horno • Apenas empiecen a dorarse... ¡Glup!

INGREDIENTES

una taza de nueces peladas
una taza de leche condensada
una taza de avena arrollada tradicional (molido grueso)
una taza de pasas de uva sin semillas
manteca y harina para la placa

TÉNGALO EN CUENTA

Si usted quiere enriquecer aún más estos crocantitos de avena, una vez que se hayan enfriado, únteles la base con chocolate cobertura fundido al calor de un bañomaría suave (si es posible, fuera del fuego). Dispóngalos en una placa con el chocolate hacia arriba y estaciónelos un rato en la heladera hasta que el chocolate se endurezca. Recién entonces retírelos de la heladera y guárdelos en latas con cierre hermético para que no les llegue la humedad del ambiente. Eso sí, las latas deberán estar... ¡bien escondidas!

UTENSILIOS

palote
abrelatas
bol
cuchara de madera
cucharita
placa para horno
taza de un cuarto litro o medidor
espátula

Preparación

1 Triture las **nueces** con el palo de amasar y resérvelas en un bol.

2 Agregue al bol la **leche condensada**, la **avena arrollada** y las **pasas de uva**. Mezlce todo con una cuchara. Debe quedar una pasta espesa y húmeda.

SECRETITO I

La cocción de los crocantitos debe ser *rápida* para que la avena no se hinche ni absorba humedad. De lo contrario resultan muy secos.

3 **Enmanteque** y **enharine** una placa apta para el horno.

4 Vierta la pasta de a cucharaditas, espaciándolas un poco entre sí.

5 Coloque la placa en horno caliente de 5 a 7 minutos, hasta que los bordes de cada montoncito comiencen a dorarse. ¡No más...!

6 Retire la placa del horno, levante los montoncitos con una espátula y déjelos enfriar sobre una superficie plana.

7 Las masitas deben quedar apenas doradas por fuera y húmedas por dentro. Siga haciendo con la misma técnica más crocantitos.

SECRETITO II

En lugar de pasas de uva puede agregar a la mezcla igual cantidad de **ciruelas** tiernizadas o **dátiles** picaditos.

Copos de chocolate

Para matizar una linda velada

Llevan de cocción sólo el tiempo necesario para que se funda una tableta de chocolate • Luego hay que formar una rica pasta con nueces y copos de maíz, moldearla con las manos en forma de trufas... ¡y listo! • Nadie podrá creer lo rápidos que son • Y al servirlos con el cafecito, la ovación se va a escuchar hasta en la vereda de enfrente...

INGREDIENTES

100 gramos de nueces (optativo)
una lata de leche condensada
150 gramos de chocolate
copos de maíz, cantidad necesaria

TÉNGALO EN CUENTA

Otra forma fácil y rápida de hacer copitos de chocolate es la siguiente: prepare una taza de praliné de nueces como le indicamos en el cuaderno 14 (secretito II de la página 319). Aparte, derrita a bañomaría suave 150 gramos de chocolate cobertura del color que prefiera. Unale después el praliné y deje caer copitos con ayuda de una cucharita sobre una placa forrada con papel impermeable. Colóquelos en la heladera hasta que se endurezcan y luego distribúyalos en pirotines. ¡Parecerán bombocitos suizos!

UTENSILIOS

palote y abrelatas
tabla de picar y cuchilla
cuchara de madera
cacerola mediana
bol
papel impermeable
placa para horno
espátula de goma
pirotines

Preparación

2 Revuelva continuamente sobre fuego suave hasta que el chocolate se funda y todo quede convertido en una crema.

1 Triture las **nueces** con el palote y resérvelas. Ponga la **leche condensada** en una cacerolita. Corte el **chocolate** en trocitos y agréguelos junto con la leche condensada.

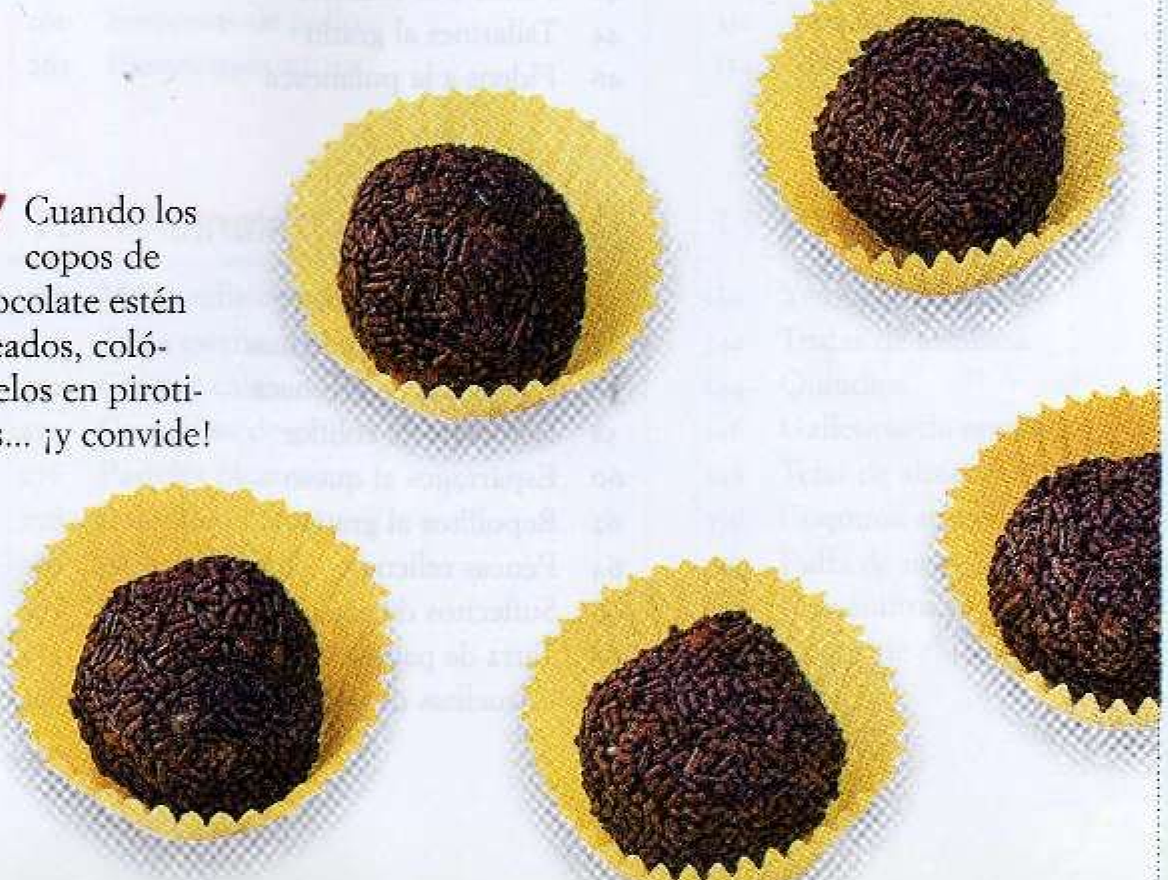
3 Vuelque la crema de chocolate en un bol y así, en caliente, mézclele las nueces ya trituradas.

4 Agregue en el bol la cantidad necesaria de **copos de maíz**, hasta formar una pasta espesa y húmeda que pueda modelarse con las manos.

5 Modele la pasta en forma de trufas.

6 Colóquelas sobre una placa forrada con papel impermeable.

7 Cuando los copos de chocolate estén oreados, colóquelos en pirotines... ¡y convide!



SECRETITO I

Puede reemplazar los copos de maíz por **copos de trigo** o de **arroz**. Y si es fanático de la **avena** tradicional... ¡también!

SECRETITO II

Si prepara el *praliné* (ver *Téngalo en cuenta*), recuerde volcarlo sobre la mesa **enmantecada**. De lo contrario... ¿quién lo despegará?